UNOLD®

# CRÊPES MAKER PROFI

## Instrucciones de uso

## Modell 48155

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48155
Stand: Jan 2014 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

**Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr**
**Rufnummer: 0 18 05/94 18 99***

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus anderen Netzen, aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland
(+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

# INHALTSVERZEICHNIS

**Manual de Instrucciones modelo 48155**


Datos técnicos ..... 43
Explicación de los símbolos ..... 43
Indicaciones de seguridad ..... 43
Puesta en servicio ..... 45
Cómo preparar las crepes ..... 45
Limpieza ..... 46
Consejos para la máquina de crêpes ..... 46
Receta básica ..... 46
Cambios de la receta básica para la masa ..... 47
Recetas básicas para diabéticos y alérgicos al gluten ..... 47
Recetas ..... 48
Condiciones de Garantia ..... 48
Disposición/Protección del medio ambiente ..... 48
Service ..... 16

# MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48155

## DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Rendimiento: | 1.250 W, 230 V~, 50 Hz |
| Plancha: | Placa de fundición antiadherente, diámetro aprox. 33 cm |
| Longitud del cable: | Aprox. 137 cm |
| Dimensiones: | Aprox. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm |
| Peso: | Aprox. 2,35 kg |
| Prestaciones: | Regulación continua de la temperatura, piloto de control |
| Accesorios: | Rastrillo de madera, espátula de madera, manual de instrucciones con recetas |

**Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño**

## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

### Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
9. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
10. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
11. El interruptor y el cable no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos

los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
12. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
13. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
14. cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
15. establecimientos rurales,
16. para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
17. en pensiones privadas o casas vacacionales.
18. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
19. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
20. Utilice la crepera siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
21. Utilice el equipo únicamente para preparar crepes y no para otros fines.
22. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, interponga una tabla resistente al calor.
23. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
24. El cable de alimentación y, en su caso, el alargador utilizado deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
25. Para evitar daños en el cable de alimentación no guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo y evite dobladuras.
26. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
27. No toque la plancha caliente mientras el equipo esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras!
28. Mantenga suficiente distancia hacia las paredes y objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas.
29. Sólo utilice la crepera de acuerdo con el presente manual de instrucciones.
30. Para retirar las crepes, utilice siempre la espátula suministrada. Nunca corte las crepes hechas en la plancha. Las herramientas inadecuadas, por ejemplo de metal, pueden dañar el recubrimiento.
31. Siempre prepare las crepes en la plancha. La plancha no sirve para preparar otros platos como huevos, salchichas o similares.
32. El equipo sólo es apto para el uso en interiores.
33. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
34. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
35. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
36. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
37. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
38. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

**PRECAUCIÓN:**
**el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.**

**De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.**

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.**

## PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Compruebe si están todos los accesorios indicados.
3. Conecte el cable de alimentación primero al equipo y después a una toma de corriente que corresponda a las indicaciones de la placa indicadora.

4. Conecte el equipo mediante el selector de temperatura. Se enciende el piloto rojo y el equipo inicia el calentamiento.
5. Cuando el piloto se apague podrá utilizar la crepera.
6. Deje que el equipo se caliente durante algún tiempo para eliminar posibles residuos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.
7. Deje que el equipo se enfríe durante algún tiempo.
8. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
9. Pase un paño humedecido por la plancha y acéitela ligeramente. Debido al revestimiento de la plancha, no hace falta repetir el aceitado.

## CÓMO PREPARAR LAS CREPES

1. Prepare una masa de crepes según la receta básica.
2. Conecte el equipo a la toma de corriente y enciéndalo pulsando el selector de temperatura.
3. El piloto rojo indica que el equipo está en fase de calentamiento. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto se apaga.
4. Coloque aprox. 150 a 175 ml (corresponde a un cucharón) de la masa preparada en el centro de la plancha y distribúyala rápida y uniformemente en la plancha utilizando el rastrillo. Procure mover el rastrillo siempre en círculos para obtener un horneado uniforme. Este proceso requiere un poco de práctica.

5. Atención: En la puesta en servicio primaria no debería consumir la primera crepe, sino debería desecharla.
6. En cuanto la superficie de la crepe ya no esté líquida y la crepe se deja levantar fácilmente, podrá darle la vuelta utilizando la espátula de madera. Deslice la espátula debajo de la crepe, suelte la crepe cuidadosamente de la plancha y déle la vuelta.
7. Hornee la crepe un poco más y retírela de la plancha con cuidado. Ahora podrá preparar la siguiente crepe.
8. Si fuera necesario, pase un papel de cocina por la plancha cuando ésta acumulara demasiada grasa.
9. Las crepes saben mejores si están recién hechas. Podrá mantener las crepes calientes en mayores si las apila en un plato y las guarda en el horno a 80 °C.

10. Después del uso, apague el equipo, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
11. Podrá sazonar las crepes según nuestras recetas.

**PRECAUCIÓN:**
**el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.**

## LIMPIEZA

**Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.**

**Previo a la limpieza, apague siempre el equipo y desconecte el conector de red.**

1. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la plancha y la carcasa con un paño humedecido bien escurrido. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo. Esto aplica especialmente al recubrimiento antiadherente de la plancha.
3. Almacene el equipo en un lugar protegido contra el polvo.

## CONSEJOS PARA LA MÁQUINA DE CRÊPES

1. Los crêpes son ricos no sólo en estado puro. Usted puede rellenarlos con cosas dulces o saladas.
2. Los crêpes prontos pueden enrollarse calientes, doblarse o en triángulo.
3. Los crêpes con una capa fina de requesón con hierbas, enrollados bien, quedan muy bien sobre creaciones de ensaladas. Cortar los crêpes enrollados en tajadas de 1/2 cm de grosor y distribuir sobre la ensalada.
4. Pasar pesto verde o rojo sobre los crêpes, enrollar bien y cortar en tajadas, como agregado a una sopa o como decoración de ensaladas.
5. En lugar del requesón también sirven pastas o mayonesas con, dentro de lo posible, ingredientes coloridos.
6. Mezcle espinaca fresca picada con un huevo y distribúyalo sobre los crêpes. Enrollarlos bien, dejar enfriar y cortar tajadas de 1 cm = ya tiene un buen relleno para la sopa para caldos.
7. ¡Las tortas de crêpes son un postre muy especial! Ponga en capas de forma alternada varios crêpes, algo de crema doble batida, algunas hojas de almendras y tajadas finas de frutillas encima. La última capa debería ser un crêpe. Cubra la torta con algo de azúcar impalpable o decore la torta con algo de crema doble y frutillas.
8. Las tortas saladas de crêpes como decoración en un bufet frío pueden rellenarse con crema de rábano y salmón ahumado o queso fresco, ají y rabanitos.

## RECETA BÁSICA

**Crêpes**

250 g de harina
250 ml de leche (0,3 o 1,5 %)
125 g de manteca líquida
3 huevos tipo M
1 pizca de sal

Azúcar según el relleno de los crêpes
Mezclar todos los ingredientes con la espumadera o con la batidora manual, y colocar en la heladera durante aprox. ½ hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.

**Galettes**

250 g harina de trigo sarraceno
250 ml leche (0,3 o 1,5 %)
125 g de manteca líquida
3 huevos tipo M
1 pizca de sal

Mezclar bien todos los ingredientes con una espumadera o con la batidora manual y colocar en la heladera durante 1/2 hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.
La masa debería ser relativamente líquida (como crema para el café), pues cuanto más fina la masa, más suaves y finos serán sus crêpes.

- Echar licor de naranja y espolvorear encima algo de azúcar, clásico.
- Cubrir con mermelada, enrollar y espolvorear con azúcar impalpable.
- Cubrir con crema de chocolate-nougat.
- Formar bolsas con los crêpes y rellenar con fruta y crema doble.
- Llenar las bolsas de crêpes con helado y cubrir con salsa de chocolate caliente.
- Pasar mermelada de naranja a los crêpes, colocar mandarinas encima , enrollar y servir con salsa de vainilla.
- Llenar con puntas de espárragos y mayonesa de hierbas.
- Llenar bolsas de crêpes con ragout fin.
- Cortar los crêpes en tiras finas y utilizarlos para poner en sopas.
- Con queso rayado (distribuir directamente el queso sobre la masa en la máquina de crêpes y dejar derretirse ahí)
- Salami, jamón crudo o cocido
- Concassée de tomates (tomates pelados, cortados en cubos chicos y evtl. condimentados con hierbas)

## CAMBIOS DE LA RECETA BÁSICA PARA LA MASA

Los **crêpes** de harina de trigo tradicionalmente se utilizan dulces. Para ello la masa puede modificarse de varias maneras:

- agregar cáscara rayada de una naranja o limón orgánico
- agregar la parte rayada de una vaina de vainilla
- agregar canela o anís rayados a gusto
- agregar 1 cucharada de avellanas, nueces o almendras molidas muy fino
- agregar 1 cucharada de coco rayado
- agregar 1 cucharada de ron o de licor de naranja
- agregar menta piperita o tomillo de limón

Las **galettes** de trigo sarraceno se utilizan por lo general saladas. Naturalmente también los crêpes de harina de trigo pueden utilizarse para creaciones saladas, pero entonces la masa debería prepararse sin azúcar. Para ello la masa puede modificarse para ambas variantes:

- agregar 1 cucharada de hongos secos molidos muy fino
- agregar 1 cucharada de hierbas picadas muy fino
- sustituir 30 g de manteca por parmesano rayado
- agregar condimentos molidos fino, por ej. enebro, nuez moscada, etc.

## RECETAS BÁSICAS PARA DIABÉTICOS Y ALÉRGICOS AL GLUTEN

En el caso de diabetes así como alergias, especialmente de alergias múltiples, Usted debería consultar primero a su médico, para saber qué ingredientes puede utilizar para la preparación y relleno de los crêpes y las galettes. Para diabéticos pueden utilizarse las recetas básicas de más arriba, sin embargo, el azúcar debe sustituirse por la cantidad correspondiente de azúcar para diabéticos.

**Recet a básica para aprox. 15 crêpes libres de gluten**

1 huevo (tipo M)
1 cucharada de azúcar = 30 g
50 g de manteca líquida
100 g de mezcla de harina para masas finas
150 ml leche (1,5 %)
1 pizca de sal
Consejo:
Para crêpes salados preparar la masa sin azúcar.

Mezcle todos los ingredientes coformando una masa homogénea. La masa debería ser bastante líquida, como la crema para el café más o menos. Después no batir más, ya que de lo contrario entra aire a la masa y los crêpes se llenan de agujeros al hornearse. Deje subir la masa durante aprox. 15 minutos.
Por favor considere lo siguiente:
Algunas mezclas de harina libre de gluten se hinchan mucho. Si la masa se pone medio gruesa, agregar según se requiera 50 ml de leche magra o de agua, pues una masa muy gruesa no se adhiere a la máquina de hacer crêpes.

## RECETAS

**Crêpes Suzette**

100 g de manteca, 100 g de azúcar, Jugo de ½ naranja, 1 copita de Curaçao, 1 copita de ron

Preparar los crêpes según la receta básica, sin embargo, poner algo menos de leche que lo indicado, y en lugar de ello, agregar el jugo de la media naranja y un poco de curaçao.
Caramelizar el azúcar y la manteca en una sartén de flambear y echar jugo de naranja encima.
Doblar los crêpes en dos, colocar en la sartén, cubrir con licor de naranja y flambear con ron.

**Crêpes con jamón y queso**

8 tajadas de jamón cocido, 8 tajadas de queso de tostar, 40 g de manteca, Mostaza

Elaborar los crêpes de masa salada según la receta básica.
Cubrir los crêpes con una capa fina de mostaza, y colocar encima una tajada de queso y una de jamón.
Enrollar los crêpes, colocar en un molde de horno, y echar manteca líquida encima.
Hornear en el horno a 230 °C durante aprox. 10 minutos.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

## CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Aus dem Hause